

## **Stracciatella oblacic**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **6bjelanaca**
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **1/2praška za pecivo**

#### **Krem:**

- **600 mlmljeka**
- **6žumanaca**
- **500 mlslatke pavlake**
- **1 vrecica od 20 gželatine fix**
- **100 gkrupno ribane cokolade za kuhanje**
- **150 gšecera**
- **1vanilin šecer**

#### **Dekoracija:**

- **150 mlslatke pavlake ili šlag pjena**

### **Priprema**

Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo pa peci u kalupu obloženom papirom za pecenje 30 minuta na 200 C. Pecenu koru izbockati, pa preliti sa 100 ml vrelog mlijeka sa vanilin šcerom. Ostaviti da

se ohladi. Fil: Prokuhati 1/2 l mlijeka. Žumanca i šecer umutiti, pa preliti vrelim mlijekom. Vratiti na šporet, na laganoj vatri miješati svo vrijeme dok krema ne prokuha, pa maknuti sa vatre. U mlaku kremu dodati želatinu, dobro izmiksati. Umutiti slatku pavlaku u cvrst snijeg, pa sjediniti sa kremom. U potpuno hladnu kremu dodati grubo ribanu cokoladu, pa promiješati. Biskvit staviti na tacnu, pa preko staviti kalup u kojem se biskvit pekao (ja obložim folijom radi lakšeg odvajanja). Preliti stracciatella kremom, pa staviti u frižider.

Nakon par sati izvaditi tortu iz frižidera, odkloniti ivice kalupa, pa tortu dekorisati umucenim šlagom.

Gotovu tortu rezati na parcad i uživati u savršenom ukusu.

## Savet